TEĻA AKNAS AR PURAVU NO HUGO





Ja aknas gatavo strauji, tad tās nebūs sīkstas. Un kombinācijā ar spinātu tagliatelle, tās bija vienkārši izcilas.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
600 gr teļa aknu
1 lielāks sīpols
Puravi
Nedaudz eļļas
Sāls, malti melnie pipari, malti sarkanā paprika, nedaudz saberztas ķimenes
Apmēram liela tējkarote cietes
Nedaudz sojas mērces

Pieeja:
Uz pannas nelielā eļļas daudzumā apcepiet rupjāk sagrieztu sīpolu. Pievienojiet attīrītas, sloksnītēs sagrieztas aknas. Strauji apcepiet uz lielākas uguns no visām pusēm.
Pievienojiet sāli un pārējās garšvielas, nedaudz sojas mērces. Iebieziniet ar atšķaidītu cieti. Vāriet vēl kādu minūti un aknas gatavas. Ilgāk ne, jo te arī tās var kļūt sausas un sīkstas. Pārkaisiet ar svaigiem, sagrieztiem puraviem!
GATAVS!!!

Tos zaļos makaronus gatavoju iepriekšējo reizi.

Lai labi garšo draugi!
Jūsu Hugo